



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GÖZDE PASTA



1 Kg. süt
1 Su bardağı toz şeker
4 Çorba kaşığı buğday nişastası
2 Çorba kaşığı pirinç unu
2 Paket vanilya
1 Çorba kaşığı tereyağ
30 Adet pötibör bisküvi
1 Çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt
1 Çorba kaşığı kakao

- # Öncelikle bisküviler un haline gelecek şekilde dövülür, ya da robottan geçirilir.
- # Bir tencerede sütün şekerin, nişastanın, pirinç ununun yarısı ve kakao, önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta hararetli ocakta karıştırılarak pişirilir.
- # Muhallebi kıvamına gelince ocak söndürülür, yarım kaşık tereyağ, vanilya eklenir, iyice karıştırılır.
- # Üzerine dövülen bisküvinin yarısı eklenir, karıştırılır.
- # Ortası delik olmayan küçük bir kek kalıbına, streç naylon, kabın etrafından taşacak şekilde yayılır, üzerine kakaolu karışım dökülür.
- # Malzemenin kalan kısmıyla aynı işlemler, kakaosuz olarak tekrarlanarak pastanın beyaz kısmı hazırlanır.
- # Beyaz kısım kakaolu katın üzerine dökülür.
- # En son krem şanti süt ve kakao mikserle çırpılarak, beyaz kısmın üzerine yayılır.
- # Böylelikle 3 ayrı kat, üst üste dökülmüş olur. Kenarlardan taşan streç naylon, üst kısma toplanarak kapatılır.
- # Buzdolabına konur, ertesi günü naylondan çıkartılır, servis yapılır.

Not: Kakaolu alt kısım, kakao yerine, kakaolu bisküvi kullanılarak da hazırlanabilir.